

FISH CHEESE PIE SUBSTITUSI IKAN WADER UNTUK GENERASI MILENIAL

Happy Hisna Ainaya

Mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
E-mail: happyhisna.2017@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : 1) Menemukan resep Fish Cheese Pie yang tepat. 2) Mengetahui daya terima masyarakat terhadap Fish Cheese Pie. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode R&D. Pelaksanaan penelitian dilakukan melalui beberapa tahap yaitu, 1) Define, menentukan resep acuan yang akan digunakan. 2) Design, merancang pengembangan dengan substitusi tepung ikan wader. 3) Develop, merealisasikan dan melakukan validasi produk. 4) Disseminate, memperkenalkan dan mempublikasikan produk ke masyarakat luar. Analisis data dilakukan secara deskriptif dan kualitatif.

Hasil uji organoleptik substitusi tepung ikan wader kedalam pie dengan 3 perlakuan yaitu 5%, 10%, dan 15% di dapat hasil bahwa substitusi sebesar 15% masih dapat diterima. Hasil uji terhadap panelis tidak terlatih didapati hasil bahwa tidak terdapat perbedaan nyata antara produk acuan dengan produk substitusi. Namun pada aroma dan rasa terdapat perbedaan nyata anatara produk acuan dengan produk substitusi.

Kata kunci: ikan wader, substitusi tepung ikan wader, pie substitusi tepung ikan wader

ABSTRACT

This study aims to: 1) Find the right Fish Cheese Pie recipe. 2) Knowing the people's acceptance of Fish Cheese Pie. The research method used in this study is the R&D method. The research was carried out through several stages, namely, 1) Define, determining the reference recipe to be used. 2) Design, design development with the substitution of wader fish meal. 3) Develop, realize and validate products. 4) Disseminate, introduce and publish products to the outside community. Data analysis was performed descriptively and qualitatively.

Organoleptic test results of substitution of wader fish meal into pie with 3 treatments namely 5%, 10%, and 15% in the results that the substitution of 15% is still acceptable. The results of tests on untrained panelists found that there was no real difference between the reference product and the substitute product. However, the aroma and taste there is a real difference between the reference product and the substitute product.

Keywords: wader fish, fish flour substitutions, wader fish substitutions pie

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang 2/3 wilayahnya merupakan perairan. Namun, Indonesia termasuk negara yang tingkat konsumsi ikan perkapita rendah. Secara nasional tingkat konsumsi ikan per Oktober 2019 adalah 50,54 kilogram perkapita pertahun, dan pulau jawa merupakan pulau yang tingkat konsumsi ikannya relatif rendah. Di Jawa Tengah tingkat konsumsi ikan perkapita baru mencapai 33,48 kilogram perkapita pertahun pada tahun 2018.

Penduduk Indonesia yang masih sedikit konsumsi ikan salah satunya adalah remaja atau generasi milenial atau yang disebut juga dengan generasi Y. Generasi ini merupakan generasi yang menginginkan kepraktisan dalam banyak hal dan menyukai sesuatu yang terlihat menarik serta indah. Namun sekarang ini generasi milenial kurang menggemari pie karena olahan pie yang relatif sama dari masa-kemasa serta kurangnya inovasi pie yang dijual di toko-toko kue.

Komoditi pangan yang dihasilkan perairan antara lain ikan, udang, kepiting, kerang, udang, cumi-cumi dan sebagainya. Ikan umumnya lebih banyak dikenal daripada hasil perikanan yang lain karena jenis tersebut yang paling banyak ditangkap dan dikonsumsi. Terdapat beberapa jenis ikan wader di perairan Indonesia, salah satunya adalah wader pari atau *Rasbora argyrotaenia*.

Ikan wader ini memiliki ciri morfologi garis warna gelap memanjang berawal dari operkulum sampai pangkal sirip ekor dan membatasi bagian belakang badannya, garis warna gelap dari bagian depan sirip dorsal semakin menipis ke operkulum, jarak dorso-hypural jika ditarik ke depan akan terletak pada mata atau di

depan mata, batang ekor dikelilingi 14 sisik 1 ½ sisik antara gurat sisi dan awal sirip perut .

Salah satu kandungan gizi yang sangat nampak adalah protein. Protein adalah salah satu komponen penyusun bahan pangan yang mempunyai peranan sangat besar dalam menentukan mutu produk pangan serta baik bagi kesehatan tubuh bila dikonsumsi secara tepat.

Pulau jawa merupakan salah satu pulau yang mempunyai keanekaragaman hasil perikanan, baik yang di budidayakan maupun yang tidak. Di Pulau Jawa banyak terdapat sungai serta danau yang masih cukup terjaga ekosistemnya. Salah satu hasil perairan adalah ikan wader. Menurut sebuah penelitian ikan wader memiliki ketahanan simpan 30 hari pada suhu rendah dan akan lebih cepat berubah apabila suhu penyimpanan semakin tinggi. Namun sekarang ini pengolahan ikan wader hanya terbatas pada teknik olah penggorengan serta pengukusan sehingga kurang menarik bagi generasi milenial saat ini serta memiliki daya simpan yang relatif singkat.

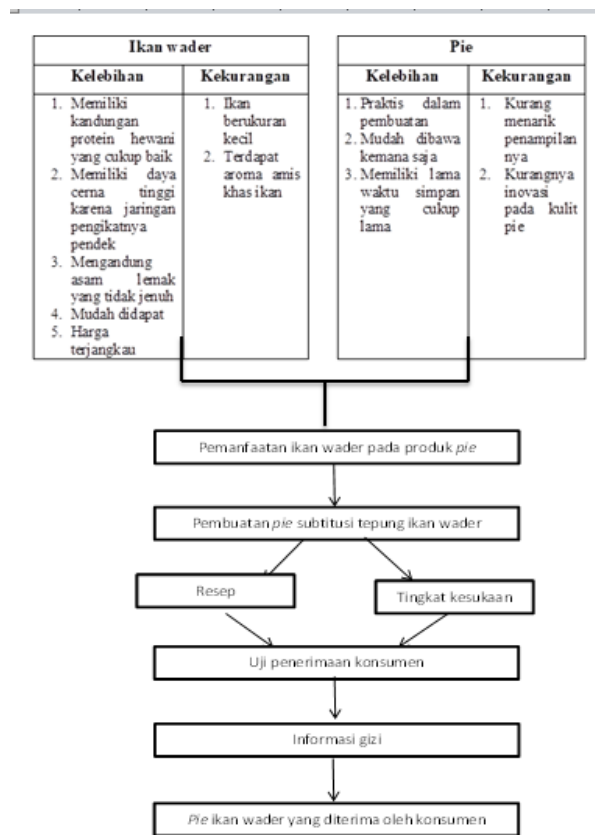
Pie yang memiliki daya simpan relatif lama namun kurang bervariasi serta ikan yang memiliki daya simpan singkat serta kurangnya inovasi pengolahan namun memiliki nilai gizi yang cukup baik bagi generasi milenial saat ini akan saling melengkapi bila kedua olahan tersebut dijadikan sebuah produk inovasi yang dapat diterima bagi masyarakat umum terutama generasi milenial saat ini.

METODE

Jenis penelitian ini adalah eksperimen, yaitu melakukan percobaan langsung pada pembuatan pie dengan substitusi tepung ikan wader. Objek penelitian adalah *pie* yang sudah di

substitusi ikan wader pada kulit dan topingnya. Substitusi tepung ikan wader pada kulit *pie* dengan kadar 5%, 10%, dan 15% terhadap kualitas *pie* yang meliputi: warna, aroma, rasa, dan tekstur *pie*. Instrumen dalam penelitian ini adalah format uji organoleptik dalam bentuk uji kesukaan. Analisis organoleptik yang dilakukan yaitu dengan memberikan jenjang nilai 1-5 untuk menilai kualitas warna, aroma, rasa, dan tekstur. data yang diperoleh dari hasil uji organoleptik kemudian diolah dengan metode t-test sehingga dihasilkan data deskriptif kualitatif. Berikut ini merupakan kerangka berfikir dalam melakukan penelitian tersebut.

Gambar 1. Kerangka berfikir



HASIL DAN PEMBAHASAN

Pie yang ada di pasaran selama ini hanya divariasikan dari segi isian atau topingnya saja, namun pada adonan dasar kulit *pie* sebagian besar masih menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasarnya. Berikut ini merupakan tabel bahan acuan *pie* yang digunakan dalam penelitian ini .

Tabel 1. Resep acuan *pie*

Bahan	Jumlah
Kulit	
Tepung terigu	250 gr
Mentega	125 gr
Garam	¼ sdt
Air dingin	3 sdm
Isian	
Margarin	60 gr
Bawang bombay	½ buah
Daging ayam	200 gr
Tepung terigu	70 gr
Susu cair	150 ml
Air kaldu	200 ml
Keju parut	50 gr
Seledri cincang	1 sdm

Karena kurangnya inovasi terhadap produk *pie*, oleh karena itu perlu adanya kreasi pada bahan baku pembuatan kulit menggunakan bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang baik serta ketersediaannya melimpah disekitar kita. Ikan wader merupakan ikan jenis air tawar yang berukuran kecil namun memiliki banyak manfaat seperti protein, zat besi, asam lemak omega 3, tinggi kalsium serta meningkatkan sistem imun.

Tepung ikan wader merupakan produk setengah jadi yang dihasilkan dari ikan wader yang sudah melalui berbagai tahapan, berikut merupakan tahapan dalam pembuatan tepung ikan wader :

- a. Penyiangan

Sebelum di olah ikan wader haruslah disiangi terlebih dahulu, yaitu pembersihan sisik serta pembuangan kotoran ikan pada bagian perut.

b. Pencucian

c. Pemfiletan

Pemfiletan dilakukan untuk memisahkan tulang dan kepala dari daging ikan. Bagian daging akan digunakan sebagai bagian topping maka akan diolah terpisah dengan kepala dan tulang ikan.

d. Penjemuran

Kepala dan tulang ikan wader ini dijemur dibawah sinar matahari sampai benar-benar kering dan berkurang kadar air didalam ikan wader ini.

e. Penghancuran

Penghancuran merupakan langkah terakhir dalam pembuatan tepung.

Analisis kualitas *pie* dengan substitusi tepung ikan wader yang telah dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dengan 4 perlakuan yang berbeda yaitu (1) kelompok kontrol tanpa tepung ikan wader 0%, (2) kelompok substitusi tepung ikan wader sebanyak 5%, (3) kelompok substitusi tepung ikan wader sebanyak 10%, (4) kelompok substitusi tepung ikan wader sebanyak 15%. Keempat perlakuan yang berbeda ini dinilai melalui kualitas (a) warna, (b) aroma, (c) rasa, (d) tekstur dengan uji organoleptik yaitu dengan uji kesukaan jenjang.

Setelah dilakukan uji organoleptik oleh panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang didapat hasil sebagai berikut ini. dibawah ini merukan tabel hasil t test kesukaan terhadap warna *pie*.

Tabel 2. Hasil T-test warna

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances		
	141	283
Mean	4,3	4,2
Variance	0,355172	0,57931
Observations	30	30
Pooled Variance	0,467241	
Hypothesized Mean	0	
df	58	
t Stat	0,566598	
P(T<=t) one-tail	0,286587	
t Critical one-tail	1,671553	
P(T<=t) two-tail	0,573174	
t Critical two-tail	2,001717	

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa warna produk acuan dengan produk substitusi tidak berbeda nyata.

Berikut ini merupakan tabel t-test terhadap aroma *pie*.

Tabel 3. Hasil T-test aroma

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances		
	141	283
Mean	4,3	3,9
Variance	0,355172	0,644828
Observations	30	30
Pooled Variance	0,5	
Hypothesized Mean	0	
df	58	
t Stat	2,19089	
P(T<=t) one-tail	0,016246	
t Critical one-tail	1,671553	
P(T<=t) two-tail	0,032491	
t Critical two-tail	2,001717	

Dari tabel diatas diketahui bahwa aroma produk acuan dengan substitusi berbeda nyata.

Berikut ini merupakan hasil t-test rasa pada produk *pie*.

Tabel 4. Hasil T-test rasa

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances		
	141	283
Mean	4,266667	4,066667
Variance	0,478161	0,685057
Observations	30	30
Pooled Variance	0,581609	
Hypothesized Mean	0	
df	58	
t Stat	1,015687	
P(T<=t) one-tail	0,156998	
t Critical one-tail	1,671553	
P(T<=t) two-tail	0,313997	
t Critical two-tail	2,001717	

Dari hasil diatas dapat diketahui bahwa rasa berbeda nyata antara produk acuan dengan produk substitusi.

Berikut ini merukan tabel hasil t-test tekstur pada produk *pie*.

Tabel 5. Hasil T-test tekstur

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances		
	141	283
Mean	4,233333	4,2
Variance	0,391954	0,510345
Observations	30	30
Pooled Variance	0,451149	
Hypothesized Mean	0	
df	58	
t Stat	0,192205	
P(T<=t) one-tail	0,424127	
t Critical one-tail	1,671553	
P(T<=t) two-tail	0,848253	
t Critical two-tail	2,001717	

Dari data tabel diatas diketahui bahwa tekstur produk acuan dengan produk substitusi tidak berbeda nyata.

Berikut ini merukan hasil uji sensoris terhadap 30 orang panelis tidak terlatih. Dari hasil uji organoleptik didapat hasil seperti dibawah ini.

Tabel 6. Hasil uji sensoris tidak terlatih

	Kontrol	Pengembangan	P-value T-test
Warna	4,3	5	0,573174
Aroma	4,3	3,9	0,032491
Rasa	4,266667	4,066667	0,313997
Tekstur	4,233333	4,2	0,848253
Keseluruhan	4,5	4,2	0,077856

Dari tabel diatas dapat diketahui

A. Warna

Warna produk acuan dengan produk substitusi yang sudah ditambahkan pewarna hijau alami dari daun pokcoy tidak berbedanya nyata sehingga konsumen tetap menyukai warna produk substitusi.

B. Aroma

Aroma pada *pie* pada produk acuan berbeda nyata dengan aroma *pie* yang sudah disubstitusikan. Hal ini dipengaruhi oleh aroma amis pada ikan sehingga produk *pie* yang sudah di substitusi mempunyai aroma amis yang lebih kuat dibandingkan dengan produk acuan.

C. Rasa

Rasa produk acuan berbeda nyata dengan produk substitusi. Hal ini dikarenakan bahan dasar produk acuan yang menggunakan ikan pada bagian kulit dan toping menyebabkan *pie* memiliki aroma yang lebih kuat dibandingkan dengan produk acuan.

D. Tekstur

Tekstur produk acuan dengan produk substitusi tidak berbeda nyata. Produk substitusi yang sudah disubstitusikan dengan tepung ikan tetap memiliki tekstur yang beremah serta garing dan padat, sehingga tidak terdapat perbedaan yang nyata antara produk acuan dengan produk substitusi.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian diatas dapat diketahui beberapa kesimpulan. Pada tahap awal didapat besar substitusi sebesar 15%. Jumlah substitusi tersebut masih dapat diterima oleh masyarakat.

Setelah dilakukan uji kesukaan dengan 2 sampel yaitu sampel acuan dan substitusi didapat bahwa warna produk acuan dengan produk substitusi tidak berbeda nyata sehingga produk acuan dapat diterima oleh masyarakat.

Aroma produk acuan dengan produk substitusi berbeda nyata, produk substitusi memiliki aroma yang lebih kuat sehingga masyarakat kurang menyukai aroma ikan yang ada pada produk substitusi.

Rasa pada produk acuan dengan produk substitusi juga terdapat perbedaan nyata. Produk yang di substitusi cenderung memiliki rasa amis khas ikan sehingga masih kurang disukai oleh masyarakat.

Tekstur pie yang dihasilkan tidak berbedanya nyata sehingga tetap disukai oleh masyarakat.

Secara keseluruhan produk pie yang di substitusikan dengan tepung ikan wader dapat diterima oleh masyarakat. Namun produk ini harus melalui perbaikan lagi sehingga didapat produk yang sesuai dan akan diminati oleh masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

Amaliya A, Harsa, Elida. (2019). Analisis Kualitas Kulit Pie dengan substitusi tepung kacang hijau. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*. 02(02):7-14.

Aris, budi. (2019). Memprihatinkan, Konsumsi Ikan di Jawa Tengah Masih Rendah. *Jawa Tengah*. www.radioidola.com. diakses pada senin, 17 february 2020.

Brahmana EM, Purnama AA.(2018). Uji Kandungan Protein *Rasbora argyrotaenia* dan *Rasbora rutteni*. *Jurnal Seminar Nasional*. 65-67.

Ester. (2016). Mengenal Generasi Millenial. www.kominfo.go.id. Diakses pada jumat, 21 Februari 2020.

Faridah A,DKK. (2008). *Patiseri Jilid 1*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Ferri, rendika. (2019). Tingkat Konsumsi Ikan di Jawa Tengah di Bawah Rata-rata Nasional. jogja.tribunnews.com. diakses pada senin, 17 february 2020.

Hamidah S, Kokom K. (2013). *Resep dan Menu*. Yogyakarta. Deepublish.

Hoesni, Albertin. (2009). *Pedoman Memasak Terampil Pie dan Tart*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.

Ikasari, Priska.(2018). *Substitusi kacang tanah pada pembuatan black forest of nut cake(blason cake)*. Yogyakarta. Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

Mulyatiningsih, Endang. (2011). Riset Terapan. Yogyakarta: UNY Press. Universitas Negeri Yogyakarta.

Pratiwi AI, Husni A, Budhiyanti SA, Aji BR. (2017). Karakteristik mutu wader pari hasil budidaya pada berbagai suhu penyimpanan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20(1): 123-130.

Ratnaningsih, N. (2008). Jobsheet Pengendalian Mutu Pangan. Yogyakarta :

PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim Ide Masak. (2013). Resep Favorit Untuk Usaha Pie dan Quiche. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.

Widyanarto, unik. (2017). Ikan Wader, Biarpun Kecil Kaya Gizinya. www.kompasiana.com. Diakses pada senin, 17 Februari 2020